# LittoFresh™ Origine

Protéine végétale pour le traitement des moûts et la clarification des vins

**Caractéristiques :** LittoFresh™ Origine est une protéine 100% végétale (pois) spécialement sélectionnée pour son pouvoir floculant et sa réactivité élevée vis-à-vis des composés phénoliques oxydables ou agressifs.

Sur moûts en vinification en blanc ou en rosé, LittoFresh™ Origine élimine les composés phénoliques oxydables/oxydés responsable des phénomènes de madérisation et de perte aromatique. Les nombreux essais réalisés avec LittoFresh™ Origine ont démontré une efficacité au moins équivalente aux produits de référence à base de caséine.

Sur vin rouge, LittoFresh™ Origine assure une clarification parfaite, assouplit et harmonise la bouche tout en préservant la structure.

Sur vin blanc, LittoFresh™ Origine (en association avec Littosol) clarifie les vins, affine les arômes et gomme les notes à caractère végétal.

LittoFresh™ Origine est un produit naturel obtenu par extraction douce, sans utilisation de solvant chimique. Sa pureté élevée lui confère une grande neutralité organoleptique vis-à-vis des vins. De par sa composition, LittoFresh™ Origine est exempt de caractère allergénique.

LittoFresh™ Origine est utilisable en vinification en condition biologique.

---

**Mode d'emploi** : Délayer la dose LittoFresh™ Origine dans 10 fois son poids de l'eau tiède tout en remuant. Incorporer la suspension obtenue lentement dans le volume de moût ou de vin à traiter au cours d'un remontage.

Doses moyennes d'emploi :

- Traitement des moûts blancs/rosés en vinification : 20 à 50 g/hl selon oxydabilité du moût
- Flottation des moûts blancs et rosés : 10 à 20 g/hl
- Clarification des vins blancs et rosés : 5 à 10 g/hl en association avec Littosol (10 à 20 ml/hl)
- Collage des vins rouges : 10 à 20 g/hl

Des essais en laboratoire permettront de définir la dose la mieux adaptée au vin à traiter.

---

**Conditionnement** : Sachet de 1 kg,
Sac de 15 kg.

---

**Conservation** : Stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Les emballages entamés doivent être refermés hermétiquement et utilisés rapidement.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 10/05/2011